

OBSAH:

Seznam.

KNIHA PRVNÍ

Úvod 1—7

O rybách 8—27

Přechovávání ryb živých a zabitých 9

Příprava ryb 13

Vykostění a stahování ryb 18

Nakládání ryb 19

Co vše z ryby lze použít 20

Rybí konzervy 26

DÍL PRVNÍ

Přehled pro kuchyni důležitých ryb:

1. Sladkovodní:

Adeno 29

Alberen 30

Apron 31

Bělice 32

Bělice angl. 33

Bolen 34

Candát 35

Cejn, pražma 36

Dunajský losos 40

Ferra 37

Fogoš 38

Hlavatice 40

Hrýzek 39

Huch 40

Jelec 41

Jeseter 42

Ježdík 43

Kapr 44

Karas 45

Lín 46

Lipaň 47

Losos 48

Maréna 49

Mihule 50

Mník 51

Mřenka 52

Mřínek 53

Okoun 54

Ombra modrá 55

Parma 56

Podoustev 57

Pražma 58

Pstruh 59

Siven alp. 60

Sterlet 61

Sumec 63

Štika 65

Úhoř 67

2. Mořské:

Accola 70
Albacore 71
Aleš 72
Anon 73
Apogon 74
Argus 75
Athérine 76
Bachně 77
Bélone 78
Béluga 79
Bibi 80
Bonita 81
Branzino 82
Calamaio 83
Carpion 84
Delphin 85
Dentál 86
Dorade 87
Dorýš 88
Dorýš žlutý 89
Dorýš trpasličí 90
Dovela 91
Dračí hlava 92
Dragon 93
Đábel mořský 94
Fiatola 95
Flundra 96
Galea 97
Glaukus 98
Halbourg 99
Hebra 100
Chromis 101
Jazyk mořský 102
Jazyk červený 104
Jazyk červený hladký 105
Kambala obecná 106
Kamenáč 107
Kočka mořská 111
Kohout moř. vel. 112
Kohout moř. 112
Laberdan 114
Lampugo 115
Lechia 116

Limande 117
Ling 118
Lipaň moř. 119
Losos moř. 120
Makrela 121
Makrela zlatá 122
Malarmat 123
Mečoun 124
Merlán 125
Merle 126
Mihule moř. 127
Mník mořský 128
Morme 129
Negr 130
Nigroil 131
Oblade 132
Ochiado 133
Okoun moř. 134
Okoun bílý, král. 135
Okoun zlatý 136
Ombrine 137
Orel moř. 138
Papoušek moř. 139
Parma moř. 140
Paru 142
Pélamide 143
Pes moř. 144
Pesce moro 145
Phycis 146
Pichard 147
Pilot 148
Platýš zlatý 149
Platýs 150
Plotice 151
Pollak 152
Polyp 153
Prase moř. 154
Pražma moř. červ. 155
Pražma zlatá 156
Pstruh lososový 157
Puntazzo 158
Razor 159
Rejnok ostnatý 160

Rejnok hladký 161
 Rejnok žralokovitý 162
 Salpa 163
 Sardelka 164
 Sardinka 164
 Scombra 166
 Scrofanelle 167
 Schita 168
 Sepia 169
 Skorpion moř. 170
 Sled 171
 Sole 173
 Sole limande 174
 Spetto 175
 Spigola 176
 Stint 177
 Šprotka 178

Štika moř. 180
 Štokfiš 181
 Tetradon 182
 Trepang 183
 Treska 184
 Tuňák 185
 Tuňák bílý 189
 Úhoř moř. 190
 Uzenáč 191
 Vlaštovka moř. 192
 Vlk moř. 193
 Vyza 194
 Zajíc moř. 195
 Zubatec 196
 Žralok ostnatý 197
 Žralok Requin 198

3. Lasturovci:

Blue-Point 200
 Boucarde 201
 Clovisse 202
 Coquille de St. Jaques 203
 Cannolicchie 204
 Dactyle 205
 Iris 206
 Jakubka 207
 Native 208

Obrovská mušle 209
 Ormer 210
 Pecten 211
 Pélerine 212
 Quahaug 213
 Slávky 214
 Soft clam 216
 Ústřice 217
 Whitstable 219

4. Koryši:

Garnela 221
 Humr 224
 Ježek moř. 229
 Kreveta 221
 Krab 231

Langusta 235
 Pavouk moř. 234
 Rak 236
 Scampi 238

5. Měkkýši:

Hlemýžď 239
 Šneci mořští 240

Buccin 241
 Ucho moř. 242

6. Žáby:

Bullfrog 246
 Rosnička 245

Skokan zelený 244

7. Želvy:

Želva řecká 248
Želva obecná 249
Želva obrovská 250

Alligator želva 253
Arrau 254
Ferox 255

KNIHA DRUHÁ (Teplá kuchyně)

DÍL DRUHÝ:

Fondy 257—272

Polévky: 273—277

ze sladkovodních ryb 282—308
z mořských ryb 309—324
z koryšů 326—336
z měkkýšů 337—339
z lasturovců 340—347
z žab 348—349
z želv 350—354

Jíšky 278—280

Farce 355—370

Omáčky:

teplé 375—461
studené 462—501
Chaudfroid 502—511

Máslová směs 512—536

DÍL TŘETÍ:

Vařené ryby: 537—550

sladkovodní 551—765
mořské 766—956

Dušené ryby: 957—961

sladkovodní 962—1038
mořské 1039—1088

Smažené ryby: 1089—1094

sladkovodní 1095—1141

mořské 1142—1191

Pečené ryby: 1192—1198

sladkovodní 1199—1267

mořské 1268—1347

Pečené ryby na grilu a špejlu: 1348—1354

sladkovodní 1355—1380

mořské 1382—1420

Gratinované ryby: 1421

sladkovodní 1422—1430

mořské 1431—1447

Matelote: 1448—1468

Pokrmy rybí z jednoho hrnce: 1469—1476

DÍL ČTVRTÝ:

Pokrmy ze zbytků teplých ryb — Hors d'oeuvres:

Fricassée 1479—1488

Ragoût 1489—1505

Knedlíčky (Quenelles) 1506—1528

Moučníky:

různé 1530—1539

náky 1540—1554

puddingy 1555—1566

Crocoviques 1567—1569

Crocovettes 1570

Fricadelly 1570—1575

Klopsy (Escalopes) 1576—1579

Paupietty 1580—1581

Pavézy (Bovézy) 1582—1584

Poupeton 1585—1586

Rissoly 1587—1588

Hoppel-Poppel 1589

Croûtony 1590
Rybí okraj 1591
Coquilles 1592—1604
Croquettes (krokety) 1605—1617
Kotlety 1618—1629
Risotto 1631—1633
Ryba s vejcem 1634—1639
Rybí koblihy 1640—1644
Rybí bramborové placky 1645
Rybí párky a vuřty 1646—1649
Trhaná ryba 1650—1651
Hachis (hašé) 1652—1655
Guláš 1656
Rybí karbanátky 1659—1660
Friture 1661—1663
Rybí chléb 1664
Sekaná pečeně 1665—1666
Sardele solené, smažené 1668
Pokrmy z kapřího mlíčí 1670—1682
Pilaw (pilaff) 1683—1691

KNIHA TŘETÍ

(Studená kuchyně)

DÍL PÁTÝ:

Ryby studené na míse 1693—1741

Rosol: 1742—1757

ryby v rosolu 1758—1790

Marinády: 1791—1796

marinované ryby 1797—1813

Saláty: 1814—1817

salátové koření 1818

ocet 1819—1832

hořčice 1833—1837
salátové omáčky 1838—1841
zelené saláty 1842—1843
jednoduché saláty 1844—1873
komposice salátové 1874—1926
rybí saláty 1927—1949

Garnirování salátů a majonéz 1950—1955

DÍL ŠESTÝ:

Galantine 1956—1959

Rybí majonéza 1960—1968

Roulada 1969—1973

Chaufroid 1974—1979

Paštiky: 1980—2015

paštikové těsto 1986—1990

Paštičky 2016—2030

Piropy 2031—2033

Croustady 2034—2038

Pie 2039—2043

DÍL SEDMÝ

Pain (huspenina, sulc) 2044—2047

Pěna (Mousse) 2048—2060

Mousselines 2061—2069

DÍL OSMÝ:

Přirozená barviva 2070—2074

Dekorační prostředky 2075—2100

Dekor a garnitura pro studené mísy 2101—2127

Okraje a bordury 2128—2135

Brambory 2136—2150

DÍL DEVÁTÝ:

Pokrmý ze zbytků studených ryb — Hors d'oeuvres.

Různé 2152—2160
Cock-tails 2161—2167
V rosolu 2168
Canapés 2169—2194
Medailonky 2195—2212
Allumettes 2213—2218
Duchesses 2219—2225
Carolines 2226
Barquettes (lodičky) 2227—2237
Tartelettes (tartelety) 2238—2246
Obložené chlebičky 2247—2265
Toast 2266—2268
Z purées 2269
Ve skleněných miskách 2270—2271
Ze salátů 2272
Z crémů 2273—2277

Mísy s vejci:

tvrdá vejce 2278—2297
sázená vejce 2299—2303
měkká vejce 2304—2309
ztracená vejce 2310—2312

Omelety (omelettes) 2313—2322

Artičoky 2323—2327

Rajská jablíčka plněná 2328—2333

Olivy plněné 2334

Okurky plněné 2335

DÍL DESÁTÝ:

Kaviár 2336—2347

Uzené ryby 2348—2372

Slaneček 2373—2399

Ruské zákusky 2400

Ukázky mís 2401—2447

Přepychové mísy 2448

DÍL JEDENÁCTÝ:

Korýši:

Rak 2449—2477

Humr 2478—2530

Langusta 2531—2549

Scampi 2550—2553

Krabi 2554—2572

Krevety (garnely) 2573—2588

Měkkýši:

Hlemýžď jedlý 2589—2605

Šnek mořský 2606

Lasturovci:

Mušle 2607—2640

Ústřice 2641

Želvy 2673—2685

Žáby 2686—2697

KNIHA ČTVRTÁ (Dodatek)

DÍL DVANÁCTÝ:

Glossarium 2698—2990

Správná výživa 2991—3011

Hrstká praktických pokynů 3012—3027

Rybí garnitury 3028